

Pizzaofen Compact 4 für 4 Pizzen ø32cm elektro 4,5 kW

Elektro Pizzaofen Compact Front aus Edelstahl und Korpus aus Stahlblech aluminisiert gefertigt. Backkammer aus aluminisiertem Stahlblech gefertigt für 4 Pizzen bis ø 32 cm mit doppelter Isolierung. Backkammer mit Sichtfenster, Innenbeleuchtung und Backdeck aus Schamottstein (ideal für das Pizzabacken auf Stein). Temperaturkontrolle mit thermostatischer Temperaturregelung bis maximal 450° C für Ober- und Unterhitze.

Artikel-Nr.: 50511014
GTIN: 4059395006681



Produktvorteile:

- 1 Backkammer 66 x 66 x 14 cm
- Für 4 Pizzen ø32 cm
- Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- Elektromechanische Temperatursteuerung von 0-450 °C
- Edelstahlfront
- Korpus aluminisiert
- Backkammer aus aluminisiertem Stahlblech
- Backdeck in Schamottstein
- Backkammerbeleuchtung
- Verstärkte Isolierung
- Entlastete Tür zur einfachen Öffnung
- Gussgekapselte Widerstände aus Inoxstahl

Technische Daten:

Geräteart	Pizzaöfen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	890 mm
Tiefe	735 mm
Höhe	325 mm
Abmessungen innen:	
Breite	660 mm
Tiefe	660 mm
Höhe	140 mm
Bestückungsmöglichkeit	4 Pizzen á Ø32cm oder 1 x 600x400 mm Backblech
Steuerung	Elektromechanisch
Aussenmaterial	Front Edelstahl, Korpus aluminisiert
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	4,5 kW
Spannung	400 Volt
Absicherung	C 16A 3 polig
Bruttogewicht	65 kg
Betriebsart	Elektro
Ofenkapazität	4 Pizzen

Weitere Ansichten





Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell für Pizzaöfen Compact 4 und 4+4

GTIN: 4059395006728

Artikel-Nr.: 50592024

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de